



BATIDORA AMASADORA – MANUAL DE INSTRUCCIONES
HANDMIXER - INSTRUCTION MANUAL
MIXEUR - MANUEL D'INSTRUCTIONS
BATEDEIRA DE Mão - MANUAL DE INSTRUÇÕES



BA 3250

Sonifer, S.A.
Avenida de Santiago, 86
30007 Murcia
España
E-mail: sonifer@sonifer.es
MADE IN P.R.C.

Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato y guárdelo para futuras consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

Read this manual carefully before running this appliance and save it for reference in order to obtain the best results and ensure safe use.

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour toute consultation future. C'est la seule façon d'obtenir les meilleurs résultats et une sécurité optimale d'utilisation.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar este aparelho e guarde-o para consulta futura. Só assim, poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança na utilização

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Estimado Cliente: Si sigue las recomendaciones incluidas en este manual de instrucciones, el electrodoméstico le ofrecerá un alto rendimiento constante y funcionará correctamente durante muchos años.

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluida la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

GENERALES

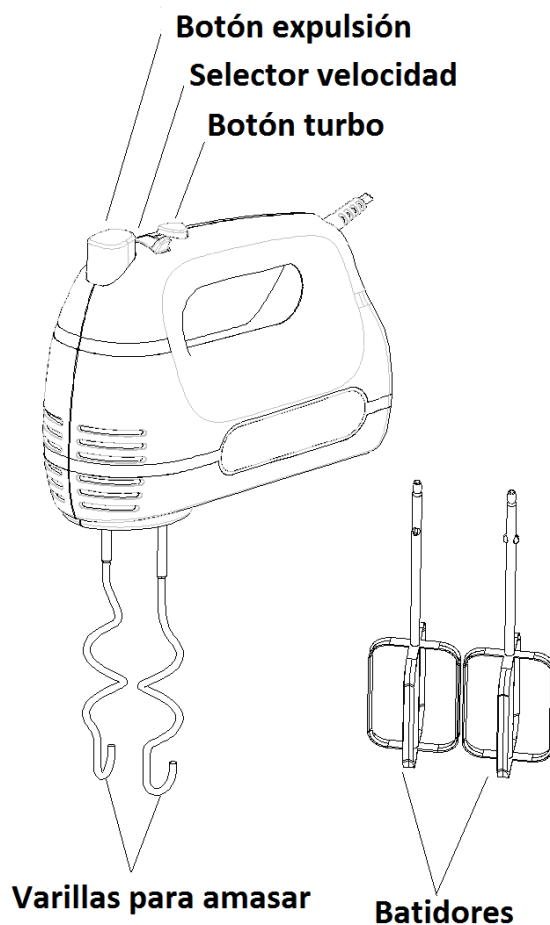
1. Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.

2. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
4. PRECAUCIÓN: Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, polietileno etc.) a su alcance.
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
6. No desconecte nunca tirando del cable.
7. No lo ponga en funcionamiento si el cable o el enchufe están dañados o si observa que el aparato no funciona correctamente.
8. No manipule el aparato con las manos mojadas.
9. No sumergir el aparato en agua o cualquier otro líquido.
10. Antes de su limpieza observe que el aparato está desconectado.
11. El aparato debe instalarse de acuerdo con la reglamentación nacional para instalaciones eléctricas.
12. Este aparato es sólo para uso doméstico.
13. En caso de necesitar una copia del manual de instrucciones, puede encontrarla en www.orbegozo.com.

14. ADVERTENCIA: En caso de mala utilización, existe riesgo de posibles heridas.

Consejos de seguridad especiales

- El aparato tiene riesgo de heridas en caso de uso indebido. Se debe tener cuidado cuando se manejan las cuchillas cortantes, cuando el vaso se vacía y durante la limpieza.
- Desconectar siempre de la alimentación si se deja desatendida y antes del montaje, desmontaje o de la limpieza.
- El uso de accesorios no suministrados por el fabricante puede originar accidentes.
- Desconecte el aparato antes de cambiar los accesorios o partes que puedan moverse durante el funcionamiento de la batidora



ANTES DE USAR LA BATIDORA AMASADORA

Antes de usar la batidora amasadora, asegúrese de que el cable de alimentación está desconectado de la toma de corriente y que el selector de velocidades se encuentra en la posición de expulsión del accesorio batidor.

1. Elija los accesorios que desee en función de la tarea que vaya a realizar: accesorios batidores para trabajar fácilmente masas, montar nata y claras de huevo y preparar mayonesas y purés. También son especialmente adecuados para mezclar o batir salsas y polvos para preparar pudins. Las varillas para amasar son idóneas para preparar masas consistentes con levadura y masas quebradizas para pastas. Con estas varillas también pueden prepararse rápida y fácilmente masas de patatas para guisos y tortitas de patata.

2. Inserte los accesorios batidores o las varillas para amasar.

Nota: asegúrese de que tanto los accesorios batidores como las varillas para amasar estén bien colocadas en los receptáculos; de lo contrario, el funcionamiento de la máquina podría verse afectado.

Nota: no pueden utilizarse los dos tipos de accesorios al mismo tiempo.

GUÍA DE VELOCIDADES

VELOCIDAD	FUNCIÓN	USO
1	Licuar	Para combinar líquidos e incorporar ingredientes sólidos, claras de huevo y nata montada.
2	Revolver	Para preparar salsas, pudins, molletes y panes rápidos.
3	Mezclar	Para preparar masas líquidas y mezclas.
4	Batir	Para batir mantequilla y azúcar hasta conseguir una consistencia cremosa, hacer glaseados y masas para pasteles y galletas.
5/6	Montar	Para batir con consistencia ligera y esponjosa, montar nata, batir huevos (claras, yemas y huevos enteros) y hacer purés de patatas.

USO DE LA BATIDORA AMASADORA

1. Con el selector de velocidades en la posición de expulsión del accesorio batidor, conecte el enchufe a la toma de corriente.
2. Ponga el selector de velocidades en la velocidad que desee y empiece a batir. La batidora funcionará a la velocidad máxima cuando pulse el botón de potencia instantánea.
Sugerencia: empiece siempre por una velocidad baja y aumentela gradualmente para evitar que los ingredientes salpiquen y se salgan del recipiente. Cuando añada ingredientes secos utilice la velocidad más baja a fin de evitar salpicaduras.
3. La duración máxima de los periodos de funcionamiento continuado no debe ser superior a 5 minutos, y entre dos ciclos consecutivos es preciso dejar reposar el aparato un mínimo de 20 minutos. Cuando prepare masas que lleven levadura, es aconsejable colocar el selector de velocidades en las posiciones 1 o 2 y después accionar la velocidad máxima para lograr resultados óptimos.
Cuando haya terminado de batir, ponga el selector de velocidades en la posición de expulsión del accesorio batidor y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
4. Retire los restos que hayan quedado adheridos al accesorio batidor o las varillas de amasar con una espátula de goma o de madera.
5. Para quitar el accesorio batidor o las varillas de amasar, sujete los ejes con los dedos sin apretar, ponga el selector de velocidades en la posición de expulsión y presione firmemente hacia abajo.
Asegúrese de que el enchufe está desconectado de la toma de corriente antes de retirar los accesorios batidores o las varillas para amasar.

LIMPIEZA

1. Desconecte el aparato y espere hasta que se enfríe por completo antes de limpiarlo.

2. Limpie la superficie exterior del aparato con un trapo húmedo y séquela con un paño suave y seco.
3. Limpie el cable en caso de que se hubiera manchado con los ingredientes.
4. Lave los accesorios batidores y las varillas para amasar en agua templada con jabón y séquelos. Los accesorios batidores y las varillas para amasar pueden meterse en el lavavajillas.

SUGERENCIAS PARA COCINAR

1. Los ingredientes que se conservan refrigerados, como la mantequilla y los huevos, deben estar a temperatura ambiente antes de batirlos. Saque estos ingredientes del frigorífico con antelación.
2. Disponga todos los ingredientes y utensilios cerca de la batidora.
3. Para evitar que puedan caer trozos de cáscara de huevo en la preparación, casque los huevos en un recipiente aparte y añádalos después a la mezcla.
4. Cuando bata claras de huevo, asegúrese de que los recipientes y los accesorios estén completamente limpios y secos, ya que incluso la más mínima cantidad de grasa en el batidor o el recipiente provocará que las claras no se esponjen.
5. Empiece siempre a batir a baja velocidad y aumente gradualmente hasta alcanzar la velocidad recomendada en la receta.
6. No bata en exceso. Tenga cuidado de batir la mezcla sólo durante el tiempo indicado en la receta. Incorpore los ingredientes sólidos únicamente hasta que queden integrados. Utilice siempre una velocidad reducida. Si la preparación se bate en exceso en cualquier momento del proceso, ello puede provocar su endurecimiento, hacer pesada la textura, impedir que la masa suba o hacer que encoja demasiado. Condiciones climáticas. Los cambios estacionales de temperatura así como la temperatura de los ingredientes y sus variaciones de textura entre unas zonas y otras determinan el tiempo que será necesario para procesarlos y los resultados que se van a obtener.
7. Mientras se baten, los ingredientes pueden salpicar los laterales del recipiente. Para rebañar el recipiente, ponga el accesorio batidor en la posición OFF y utilice una espátula de plástico o de caucho. **NO UTILICE NUNCA CUCHILLOS, CUCCHARAS O TENEDORES DE METAL**, ya que podrían dañar el accesorio batidor y el recipiente. Realizar esta operación cada vez que se añaden ingredientes ayuda a conseguir que se mezclen de forma eficaz.



Eliminación del electrodoméstico viejo.

En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local

o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:

Este dispositivo cumple con los requisitos de la Directiva de Baja Tensión 2014/35/EU y los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/EU.

SAFETY INSTRUCTIONS

Dear Customer, If you follow the recommendations contained in this Instruction Manual, our appliance will give you constant high performance and will remain efficient for many years to come. Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

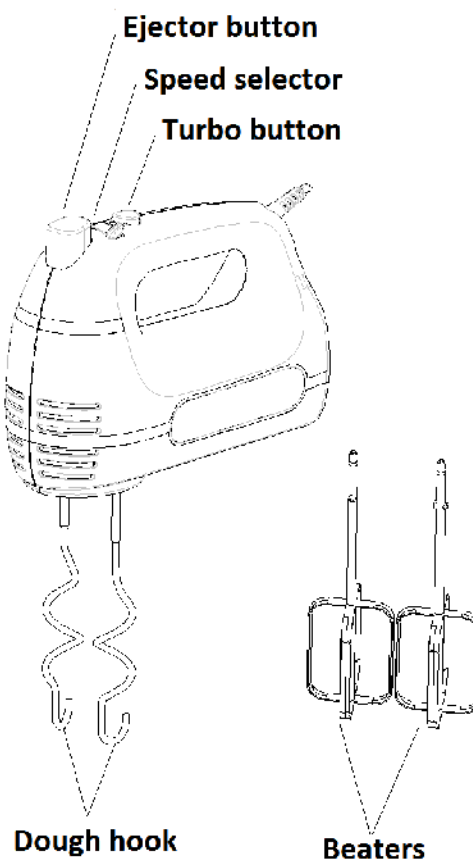
General Safety Instructions

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must never play with the appliance. Cleaning and user maintenance must never be carried out by children without supervision.

2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children less than 8 years old.
4. **WARNING:** In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
5. If the supply cord is damaged it must be repaired by the Authorized Service Agent in order to avoid hazards.
6. Never pull on the cord when unplugging.
7. Do not use the unit with a damaged cord or plug, or if it is not working properly.
8. Do not handle the appliance with wet hands.
9. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
10. Make sure the appliance has been unplugged before cleaning.
11. This appliance must be installed following the national regulations for electrical installations.
12. This appliance is for household use only.
13. In case that you need a copy of the instruction manual, you can find it in www.orbegozo.com
14. **WARNING:** In case of misuse, there is a risk of possible injury.

Special safety information for this unit

- The appliance is at risk for injury in the event of misuse. Care should be taken when handling the cutting blades when the glass is empty and during cleaning.
- Always disconnect the power if left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- The use of accessories not supplied by the manufacturer may cause accidents.
- Unplug the appliance before attempting to change any accessory or accessing any part of the liquidizer that might move during operation.



BEFORE USING HAND MIXER

Before using the hand mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is in the beater eject position.

1. Select the desired attachments, which are depending on the mixing task to be performed: beaters for easy mix cough, egg white, whip cream, mayonnaise and puree. They are also especially suitable for mixing/stirring suaces and pudding powders. And dough hooks for the preparation of heavy yeast dough or short pastries. Also potato dough to the dumpling and potato pancake preparation mixes one with it knead hooks easily and quickly.

2. Inserting the Beaters / dough hooks

Note: Ensure both beaters and dough hooks are fully inserted into the correct sockets or your mixing results may be affected.

Note: Only one type accessories can be used one time.

SPEED GUIDE

SPEED	FUNCTION	USE
1	Blend	To combine liquids, fold in dry ingredients, egg whites and whipped cream
2	Stir	To prepare sauces, puddings, muffins and quick breads.
3	Mix	To prepare batters and mixes
4	Beat	To cream butter and sugar, make cookie dough, cake mixes and frostings
5/6	Whip	To whip light and fluffy mixtures, whip crem, beat eggs (whites, yolks, whole) and mash potatoes

USING HAND MIXER

1. With the speed selector in the beater eject position, plug the cord into power outlet.

2. Turn the Speed selector to your desired speed and begin mixing. The mixer run at highest speed when depress burst button.

Tip: Always start mixing at slow speeds and increase the speed gradually to prevent ingredients splashing out of the mixing bowl. When adding dry ingredients, use the lowest speed in order to prevent the snow storm effect.

3. The max operation time per time shall not exceed 5 minutes and minimum 20 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles. When kneading yeast dough, suggest the speed selector is in 1 or 2 position then set in top speed to achieve best results.

When mixing is complete, turn the speed selector to beater eject position and unplug the cord from power outlet.

4. Scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by rubber or wooden spatula.

5. To remove the beaters/dough hooks, place fingers loosely around the spindles and turn speed selector to beater eject position then depress it firmly down. (See Fig1).

Make sure the power cord is unplugged from the power outlet before removing the beaters/dough hooks.

CLEANING

1. Unplug the appliance and wait it completely cool down before cleaning.
2. Wipe over the outside surface of the appliance with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.
3. Wipe any excess food particles from the power cord.
4. Wash the beaters and dough hooks in warm soapy water and wipe dry. The beaters and dough hooks may be placed washed in the dishwasher.

COOKERY TIPS

1. Refrigerated ingredients, ie butter and eggs should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.
2. Assemble all ingredients and utensils near the mixer.
3. To eliminate the possibility of shells or deteriorated/off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then add to the mixture.
4. When mixing egg whites, be sure the bowls and beaters are thoroughly cleaned and dried. As even the smallest amount of oil on beaters or bowl may cause the egg whites not to aerate.
5. Always start mixing at slow speeds. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.
6. Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold in dry ingredients only until just combined. Always use the low speed. At any stage of mixing, overbeating can cause toughness, close texture, lack of rising or excessive shrinkage. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.
7. During mixing, ingredients may splash to the sides of the bowl. To scrape the bowl, turn the beaters to the OFF position and using a plastic or rubber spatula, scrape the bowl. NEVER USE A KNIFE, METAL SPOON OR FORK, as this may cause damage to the beaters and bowl. A light scraping after the addition of each ingredient assists in achieving efficient mixing.



Disposal of old electrical appliances.

The European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

DECLARATION OF CONFORMITY:

This device complies with the requirements of the Low Voltage Directive 2014/35/EU and the requirements of the EMC directive 2014/30/EU.

CONSEILS DE SECURITE

Cher client, Si vous suivez les recommandations de ce mode d'emploi, votre appareil sera très performant et il restera efficace pendant de nombreuses années. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

Conseils généraux de sécurité

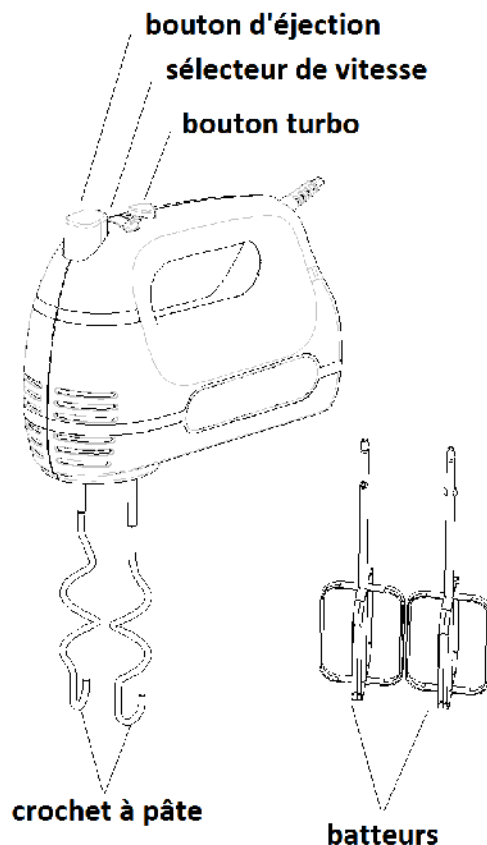
1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
2. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

3. Gardez l'appareil et le câble à la portée des enfants de moins de 8 ans.
4. ATTENTION: Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous à un service technique agréé afin d'éviter un danger.
6. Ne débranchez jamais en tirant du cordon.
7. Ne jamais le faire fonctionner si le cordon ou la fiche sont abîmés ou si vous remarquez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
8. Ne pas manipuler l'appareil, les mains mouillées.
9. Ne jamais placer l'appareil près dans l'eau ou autre liquide.
10. Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez s'il est bien débranché.
11. L'appareil doit être installé suivant les normes nationales pour les installations électriques.
12. Cet appareil n'est apte que pour une utilisation domestique.
13. Si vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez le trouver sur www.orbegozo.com

14. AVERTISSEMENT: En cas de mauvaise utilisation de l'appareil, il y a un risque de blessure.

Conseils de securite specifi ques a cet appareil

- L'appareil est à risque de blessure en cas de mauvaise utilisation. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames de coupe quand le verre est vide et pendant le nettoyage.
- Toujours débrancher l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par le fabricant peut entraîner des accidents.
- Déconnecter l'appareil avant de remplacer les accessoires ou avant d'accéder aux parties susceptibles de tourner durant le fonctionnement.



AVANT D'UTILISER VOTRE BATTEUR

Avant d'utiliser votre batteur, assurez-vous que celui-ci est débranché et que le sélecteur de vitesse est en position d'éjection des fouets.

1. Choisissez les accessoires adaptés à la recette que vous souhaitez réaliser : les fouets pour préparer facilement pâtes, blancs d'œufs, crème fouettée, mayonnaises, purées, mais également pour mélanger/mixer des sauces et des préparations pour dessert; ou les malaxeurs pour les pâtes plus lourdes avec de la levure, les pâtes sablées ainsi que pour préparer des boulettes ou des galettes de pommes de terre rapidement et facilement.

2. Introduisez les fouets ou les malaxeurs.

Remarque: Assurez-vous que les deux fouets ou malaxeurs sont complètement insérés dans les orifices adaptés afin de pouvoir utiliser l'appareil correctement.

Remarque : N'utilisez qu'une sorte d'accessoires à la fois.

GUIDE DES VITESSES

VITESSE	FONCTION	UTILISATION
1	Mélanger	Pour mélanger des liquides, incorporer des ingrédients secs, des blancs d'œufs et de la crème fouettée.
2	Remuer	Pour préparer des sauces, des desserts, des muffins et des pains rapides.
3	Mixer	Pour préparer de la pâte à frire et des mélanges.
4	Battre	Pour travailler le beurre et le sucre, faire de la pâte à cookie, des préparations pour gâteaux et des glaçages.
5/6	Fouetter	Pour fouetter des mélanges légers et moelleux, fouetter de la crème, battre des œufs (blancs, jaunes ou entiers) et écraser des pommes de terre.

UTILISATION DE VOTRE BATTEUR

1. Lorsque le sélecteur de vitesse est en position d'expulsion des fouets, branchez l'appareil.
2. Tournez le sélecteur de vitesses sur la vitesse désirée et commencez à mixer. Le batteur fonctionne à sa vitesse maximale lorsque vous appuyez sur la touche turbo.
Conseil : Commencez toujours par mixer à une vitesse réduite et augmentez la vitesse progressivement pour éviter les éclaboussures. Lorsque vous incorporez des ingrédients secs, repassez en vitesse réduite pour éviter l'effet « tempête de neige ».
3. N'utilisez pas le batteur pendant plus de 5 minutes à la suite et faites une pause d'au moins 20 minutes entre deux cycles consécutifs. Lorsque vous pétrissez de la pâte avec de la levure, commencez avec le sélecteur de vitesse en position 1 ou 2, puis utilisez la vitesse maximale afin d'obtenir de meilleurs résultats. Lorsque vous avez terminé, mettez le sélecteur de vitesse en position d'éjection des fouets et débranchez l'appareil.
5. Éliminez les restes d'ingrédients sur les fouets ou les malaxeurs en utilisant une spatule en caoutchouc ou en bois.
6. Pour extraire les fouets ou les malaxeurs, tenez sans forcer les pivots, mettez le sélecteur de vitesse en position d'éjection des fouets et appuyez dessus fermement vers le bas. Assurez-vous que l'appareil est bien débranché avant d'extraire les fouets ou les malaxeurs.

NETTOYAGE

1. Débranchez l'appareil et attendez qu'il ait complètement refroidi avant de le nettoyer.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le avec un chiffon doux et sec.

3. Éliminez les restes d'ingrédients sur le cordon d'alimentation.
4. Nettoyez les fouets et les malaxeurs dans de l'eau chaude savonneuse et essuyez-les. Les fouets et les malaxeurs peuvent être mis au lave-vaisselle.

CONSEILS D'UTILISATION

1. Les ingrédients frais comme le beurre et les œufs doivent être à température ambiante avant utilisation. Sortez-les à l'avance.
 2. Préparez tous les ingrédients et accessoires près du batteur.
 3. Pour éviter la présence de coquilles ou d'œufs abîmés ou avariés, cassez-les d'abord dans un autre récipient, puis ajoutez-les à votre mélange.
 4. Lorsque vous battez des blancs d'œufs, assurez-vous que le récipient et les fouets sont parfaitement propres et secs. En effet, même une infime quantité d'huile sur les fouets ou dans le récipient pourrait empêcher les blancs d'œufs de s'aérer.
 5. Commencez toujours par mixer lentement. Augmentez la vitesse progressivement jusqu'à atteindre la vitesse indiquée dans votre recette.
 6. Ne battez pas trop. Faites attention à ne pas mixer plus que les recommandations de votre recette. N'incorporez des aliments secs que lorsque vous le devez. Utilisez toujours la vitesse minimale. À tous les stades de votre recette, trop mixer peut provoquer une texture trop dure, serrée, empêcher la pâte de lever ou trop réduire.
- Conditions climatiques : le changement de température ambiante, de celle des aliments et la différence de texture selon la région peuvent faire varier le temps de mixage et les résultats obtenus.
7. Pendant l'utilisation, les ingrédients peuvent provoquer des éclaboussures. Pour nettoyer le récipient, mettez les fouets en position OFF et utilisez une spatule en caoutchouc ou en plastique. **N'UTILISEZ JAMAIS DE COUTEAUX, DE CUIILLÈRES MÉTALLIQUES OU DE FOURCHETTES** afin de ne pas endommager les fouets et le récipient. Nettoyez rapidement après avoir ajouté chaque ingrédient afin d'améliorer les performances de votre batteur.



Enlèvement des appareils ménagers usagés.

La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collète séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ:

Cet appareil est conforme aux exigences de la Directive Basse Tension 2014/35/EU et aux exigences de la directive EMC 2014/30/EU.

Instruções gerais de segurança

Antes de por este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. Se puser o aparelho a disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

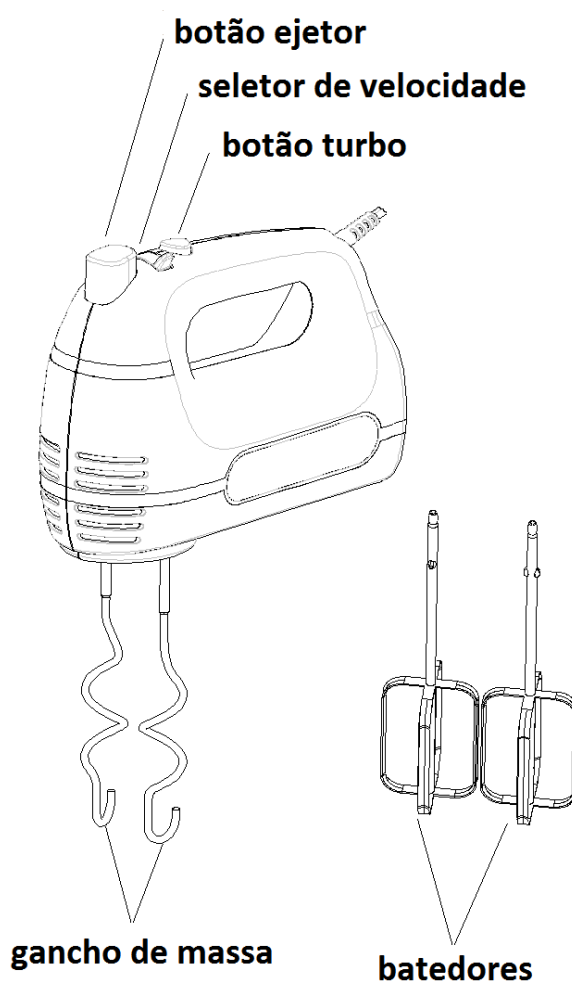
1. Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, sempre que lhes seja dada a supervisão apropriada ou instruções para a utilização do aparelho de forma segura e de modo a que compreendam os perigos inerentes. Não deixe que crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador a crianças sem vigilância.
2. As crianças deverão ser supervisionadas, para se assegurar de que não brincam com a unidade.
3. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
4. **PRECAUÇÃO:** Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.

5. Se o cabo de ligação estiver danificado recorra a um serviço técnico autorizado com o fim de evitar riscos.
6. Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
7. Não ponha em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observa que o aparelho não funciona correctamente.
8. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.
9. Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
10. Antes de efectuar a sua limpeza comprove que o aparelho está desligado.
11. O aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação nacional para instalações eléctricas.
12. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
13. Caso precise de uma cópia do manual de instruções, você pode encontrá-lo em www.orbegozo.com
14. **ATENÇÃO:** Em caso de utilização incorreta do aparelho, há um risco de possíveis lesões.

Instruções especiais para este aparelho

- O aparelho está em risco de lesões em caso de uso indevido. Cuidados devem ser tomados ao manusear as lâminas de corte quando o jarro está vazio e durante a limpeza.

- Sempre desconecte a alimentação, se deixados sozinhos e antes de montar, desmontar ou de limpeza.
- O uso de acessórios não fornecidos pelo fabricante poderá causar acidentes.
- desconecte o aparelho antes de mudar os acessórios ou aceder a partes que se possam mover durante o funcionamento da liquidificadora.



ANTES DE UTILIZAR A BATEDEIRA MANUAL

Antes de utilizar a batedeira manual, certifique-se de que o cabo de alimentação está desligado da tomada de alimentação e de que o selector de velocidades está na posição de ejeção do batedor.

1. Seleccione os acessórios que deseja e dos quais depende para a tarefa da batedeira a ser realizada: batedores para bater facilmente claras de ovos, natas batidas, maionese e puré. Também são especificamente adequados para bater/mexer molhos e pó de pudim. As varetas para amassar servem para preparar massa com fermento em grande quantidade ou massa para bolos com fermento em pequena quantidade. As varetas também são adequadas para fazer puré de batata ou panquecas fácil e rapidamente.

2. Inserir os batedores / as varetas para amassar

Nota: Assegure-se de que os dois batedores e as varetas para amassar estão totalmente inseridos nas ranhuras correctas, de outra forma os resultados da batedeira podem ser afectados.

Nota: Só pode ser utilizado de cada vez um tipo de acessórios.

GUIA DE VELOCIDADES

VELOCIDADE	FUNÇÃO	UTILIZAÇÃO
1	Misturar	Para combinar líquidos, envolver ingredientes secos, bater claras de ovos e natas batidas.
2	Mexer	Para preparar molhos, pudins, bolinhos e pães rapidamente.
3	Amassar	Para bater e amassar
4	Bater	Para bater manteiga e açúcar, massa de bolinhos, preparados de bolos e açúcar cristalizado.
5/6	Bater/fazer natas	Para bater preparados ligeiros e macios, natas batidas, ovos (claras, gemas ou os ovos inteiros) e fazer puré de batata.

UTILIZAR A BATEDEIRA MANUAL

1. Com o selector de velocidades na posição de ejeção do batedor, ligue o cabo a uma tomada de alimentação.

2. Rode o selector de velocidades para a velocidade que deseja e ponha a batedeira a funcionar. A batedeira trabalha na velocidade máxima ao premir o botão de aumento da velocidade.

Sugestão: Ponha sempre a batedeira a funcionar com uma velocidade mínima e aumente a velocidade gradualmente para evitar que os ingredientes saltem da taça da batedeira. Quando adicionar ingredientes secos utilize a velocidade mínima para evitar o efeito "nevão".

3. O tempo de funcionamento máximo não deverá exceder os 20 minutos e o tempo restante mínimo de 4 minutos deve ser mantido entre dois ciclos consecutivos. Quando bater massa com fermento, coloque o

selector de velocidades na posição 1 ou 2 e a seguir passe para uma velocidade máxima para obter melhores resultados.

Quando terminar, rode o selector de velocidades para a posição de ejeção do batedor e desligue o cabo da tomada de alimentação.

4. Retire as partículas de alimentos em excesso dos batedores ou das varetas com uma espátula de borracha ou de madeira.

5. Para retirar os batedores ou as varetas, coloque os dedos sem exercer pressão à volta dos rodízios, rode o selector de velocidades para a posição de ejeção do batedor e a seguir pressione com firmeza.

Certifique-se de que o cabo de alimentação está desligado da tomada de alimentação antes de retirar os batedores ou as varetas.

LIMPEZA

1. Desligue o aparelho e espere até que arrefeça completamente antes de o limpar.

2. Limpe a superfície externa do aparelho com um pano humedecido e passe com um pano limpo e macio para o secar.

3. Retire quaisquer partículas de alimentos em excesso agarradas ao cabo de alimentação.

4. Lave os batedores e as varetas em água morna com detergente e seque-os bem. Os batedores e as varetas podem ser lavados na máquina de lavar louça.

SUGESTÕES DE PREPARAÇÃO DE COMIDA

1. Os ingredientes congelados, por ex. a manteiga e os ovos devem estar à temperatura ambiente antes de os começar a bater. Prepare estes ingredientes com antecedência.

2. Coloque todos os ingredientes e utensílios perto da batedeira.

3. Para excluir a possibilidade de os ovos estragarem ou coalharem na sua receita, parta primeiro os ovos num recipiente à parte e a seguir junte-os ao preparado.

4. Quando bater as claras dos ovos, certifique-se de que a taça e os batedores estão completamente limpos e secos. A menor quantidade de óleo na taça ou nos batedores pode fazer com que as claras dos ovos não aumentem.

5. Ponha sempre a batedeira a funcionar a uma velocidade mínima. Aumente gradualmente a velocidade para a recomendada conforme indicado na receita.

6. Não bata em excesso. Tome atenção para bater ou misturar só preparados recomendados na sua receita. Envolve os ingredientes secos só até o preparado estar batido. Utilize sempre uma velocidade mínima. A qualquer momento da batedeira em funcionamento, o bater em excesso pode causar rigidez, textura presa e falta de aumento ou de diminuição em excesso do preparado. Condições da temperatura. A temperatura ao longo do ano é variável e a temperatura dos ingredientes e a variação da sua textura de local para local influenciam o tempo que se deseja para bater e os resultados obtidos.

7. Durante o funcionamento da batedeira, os ingredientes podem saltar da taça. Para limpar a taça, rode os batedores para a posição "OFF" e utilizando uma espátula em borracha ou em madeira, limpe a taça.

NUNCA UTILIZE UMA FACA, UMA COLHER OU UM GARFO METÁLICOS, pois isto pode causar danos nos batedores e na taça. Uma ligeira limpeza após juntar cada ingrediente ajuda a obter um funcionamento eficaz da batedeira.



Recolha dos eletrodomésticos.

A diretiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contêdor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:

Este dispositivo está em conformidade com as exigências da Directiva de Baixa Tensão 2014/35/EU e os requisitos da directiva EMC 2014/30/EU